

EXCEDENTES DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN

Normas para su aprovechamiento

Versión taquigráfica de la reunión realizada
el día 9 de junio de 2016

(Sin corregir)

- PRESIDEN:** Señores Representantes Jorge Meroni (Presidente) y Álvaro Dastugue (Vicepresidente).
- MIEMBROS:** Señores Representantes Mary Araújo, Sonia Cayetano, Macarena Gelman y Lucía Rodríguez y señores Representantes Ruben Bacigalupe, Jorge Guekdjian, Walter Verri y Nicolás Viera.
- INVITADOS:** Señores miembros de la Red de Alimentos Compartidos (REDALCO) Marcel Birnfeld, Yamandú Plada y Marcelo Sus.
- SECRETARIA:** Señora Ma.Cristina Piuma Di Bello.
- PROSECRETARIA:** Señora Lourdes E. Zícarí.

SEÑOR PRESIDENTE.- (Jorge Meroni) La Comisión Especial de Población y Desarrollo tiene el honor de recibir a los señores Marcelo Sus, Marcel Birnfeld y Yamandú Plada Thompson, a fin de considerar el proyecto sobre recuperación de frutas y verduras.

SEÑOR PLADA THOMPSON (Yamandú).- Antes que nada queremos agradecer a la Comisión por habernos invitado.

Somos estudiantes de la Licenciatura en Desarrollo de la Facultad de Ciencias Sociales, que estamos interesados en el desarrollo en general en todos los eslabones implicados. Creemos que esta instancia es muy valiosa; es por este camino por donde queremos continuar.

Redalco -Red de Alimentos Compartidos- surge a partir de la identificación de un problema, precisamente, en el Mercado Modelo. Mi exposición se va a centrar en tres ejes: la identificación del problema, sus causas y efectos y la puesta en marcha de nuestra primera experiencia dentro del Mercado Modelo.

La identificación del problema se dio a partir de nuestra condición de usuarios. Concurrimos al Mercado Modelo por motivos comerciales y notamos que había gran cantidad de alimentos desechados en las

volquetas. Cabe señalar que al Mercado Modelo se redirige el 60% de la producción fruticohortícola del país.

Ese fue el problema que detectamos: encontramos desechados en las volquetas alimentos con calidad como para ser consumidos. En la imagen que estamos proyectando se puede observar la cantidad de frutas y verduras de las que estamos hablando. Estas volquetas se encuentran en los corredores del Mercado Modelo.

A partir de la identificación del problema, empezamos a desglosarlo, a fin de encontrar sus causas y efectos. Una de ellas puede ser un exceso de oferta. Por ejemplo, las condiciones climáticas hacen que bajen los precios de las frutas y verduras de estación. Como consecuencia de esto, a los operadores comerciales, que son los que venden los productos en el Mercado Modelo, a veces les resulta muy caro mantenerlos productos para venderlos a un precio ínfimo. En ese caso, tienen la obligación de tirarlos a las volquetas, junto al resto de los residuos sólidos que tiene el Mercado Modelo.

La segunda causa es que hay alimentos que están “a punto”. Entonces, puede suceder que en el tiempo que se demora en venderlos ya queden en mal estado, por las temperaturas a las que son sometidos y por la propia logística. Esto genera efectos en los costos.

La cuestión es que negar el acceso a los alimentos a muchas personas que los necesitan condiciona la seguridad alimentaria. Si se gestionaran adecuadamente todos los alimentos que se desechan en el mercado muchos problemas podrían evitarse, por las escalas que se mueven en el Mercado, que después vamos a describir.

La mala gestión de estos residuos también genera contaminación por las emisiones. Ese tema es para un químico, pero vale la pena aclarar que la mala gestión de los residuos es evitable y, siendo más eficientes, podríamos lograr que tuviera menor impacto en el medio ambiente.

Otro efecto tiene que ver con los costos asumidos por el Mercado Modelo para la gestión de los residuos en la Usina N° 8.

Voy a hablar de la etapa experimental, es decir, de lo que hemos hecho hasta el momento.

En marzo de este año, nos propusimos ir al Mercado Modelo a poner en marcha un plan que se basaba en todo esto que señalé anteriormente, para ver si lo que pretendíamos era viable. Concurrimos dos o tres personas en un vehículo prestado para la ocasión por una de nuestras familias, hablamos con los operadores comerciales -que, reitero, son las personas que venden los productos allí- y les preguntamos si tenían algún alimento que fueran a tirar o que no pudieran vender. Como se podrán imaginar, las respuestas fueron heterogéneas. Algunos se interesaron muchísimo en el proyecto -les explicábamos en qué consiste- y nos brindaron apoyo e información relevante. Otros fueron más reacios.

Los alimentos que nos proporcionaron algunos de los operadores eran colocados en bolsas, que eran llevadas al vehículo particular. Luego nos trasladábamos a una de nuestras casas, donde clasificábamos nuevamente los alimentos, cuidando la inocuidad al máximo, higienizándolos, si era necesario, y dividiéndolos de forma heterogénea, según la organización social a la cual redirigíamos los productos.

Las organizaciones sociales a las cuales llevamos los productos los recibieron muy bien. Por lo general, se los llevamos a dos o tres comederos y refugios de mujeres y niños que sufren violencia doméstica. En esos lugares nos dijeron que fue notoria la reducción de costos que tuvieron, lo que generó un mayor bienestar, porque pudieron redireccionar los escasos recursos de que disponen estas organizaciones para cubrir otras necesidades.

(Ocupa la Presidencia el señor representante Dastugue)

—Hicimos estas intervenciones de manera completamente gratuita, asumiendo costos nosotros, en marzo, abril y mayo, una vez por semana. Notamos que los días viernes es cuando se maneja mayor caudal de alimentos. En siete veces, tuvimos un promedio de 100 kilogramos por vez, y un viernes llegamos a un pico de 180 kilogramos. Dividimos esta cantidad en raciones de comida, cada una de las cuales era de aproximadamente 350 gramos. Llegamos a la cifra de 2.000 raciones de comida en siete intervenciones: algo nada despreciable.

SEÑOR SUS (Marcelo).- Me voy a centrar en las estimaciones que calculamos para definir cuál es el desperdicio total de alimentos que aún están en buen estado dentro del Mercado Modelo.

Con el fin de cuantificar esto, realizamos estimaciones en base a datos que obtuvimos del Observatorio Granjero del Mercado Modelo y también de personas que trabajan allí.

Anualmente, al Mercado Modelo ingresa un promedio de 300.000 toneladas por año. Si consideramos que el Mercado Modelo funciona veintitrés días hábiles en el mes, podemos decir que esto equivale a que ingresan 1.086 toneladas diarias. Si estimamos que de esta cifra total un 1,5% es desechado, podemos decir que existe un desperdicio diario de 16,3 toneladas, que incluye lo que ya está podrido y lo que aún está en estado óptimo como para ser consumido. Como dije, si el 15% de este total de desperdicio diario aún está en estado óptimo para ser consumido, podríamos llegar a manejar 2,4 toneladas diarias de alimentos en condiciones, durante seis días a la semana.

Queremos destacar que estas estimaciones fueron realizadas en base a promedios.

Hay que tomar en cuenta que este desperdicio es muy variable en el año, porque no es igual el que se da en verano, por las condiciones climáticas particulares y el calor -que hace que las frutas se pudran con más facilidad-, que el del invierno, cuando el frío permite conservar mucho mejor los alimentos.

Al principio, realizamos una etapa experimental. En el marco de una materia de la Facultad estamos formulando y evaluando un proyecto para llevar adelante la idea a mayor escala dentro del Mercado Modelo.

Consideramos que debemos validar nuestra idea, aunque ya realizamos una etapa experimental. A estos efectos, básicamente, encararemos tres etapas. En la primera, la idea es manejar hasta 200 kilogramos diarios, yendo los días viernes -que es cuando se generan más desperdicios-, durante un mes. Se trata de un poco más de lo que manejamos en la etapa experimental, pero la idea es ir avanzando de a poco. Mientras esté funcionando el proyecto iremos ajustando cosas que no estén funcionando bien, para que cuando lleguemos a la escala más grande no cometamos errores que se hubieran podido prever.

En la segunda etapa manejaríamos hasta 600 kilogramos diarios, yendo los días viernes, en el plazo de un mes. Se calcula que en esta etapa podemos rescatar 2.400 kilogramos de frutas y verduras.

Por último, en la tercera etapa manejaríamos entre 800 y 1.000 kilogramos diarios, tres veces por semana, en un plazo aproximado de tres meses.

En estas tres etapas se validarían las ideas; luego, comenzaríamos con el proyecto piloto, cuyo objetivo es tomar 1 tonelada diaria, durante seis días de la semana. Después, intentaríamos tomar la mayor cantidad de alimentos posible. Según las estimaciones, se trata de 2,4 toneladas diarias que se pueden recuperar, aunque esto lo vamos a ver en el día a día.

Por otra parte, dividimos en tres etapas el funcionamiento logístico del proyecto: recolección, clasificación y entrega.

En la etapa de recolección de alimentos, la idea es contratar a trabajadores de la organización que contactarán a los operadores comerciales que estén interesados en colaborar con el proyecto y recolectarán los alimentos que se van a desechar pero aún están en estado óptimo para ser consumidos. Luego de que los trabajadores pasen por todos los operadores comerciales, la idea es llevarlos a un lugar que esté dentro del Mercado Modelo. Allí, clasificarán los alimentos, garantizando su inocuidad, y los dividirán entre la cantidad de comederos a atender. Dentro de cada paquete que vamos a entregar a cada comedero habrá heterogeneidad de alimentos y equilibrio nutricional.

Luego de realizada la etapa de clasificación, pasaremos a la entrega de los alimentos. Nuestra idea es contar con un vehículo propio y realizar un recorrido entre los comederos determinados para la entrega de los productos.

Nosotros planteamos que el comedero, refugio u organización social tiene que contribuir con una tasa logística, que se basaría en la suma de todos los costos en los que vamos a incurrir para realizar el proceso de recolección, clasificación y entrega. La idea es no cobrar por estas frutas y verduras, ya que nos las donan,

pero sí cobrar una tasa logística para que el proyecto pueda llegar a ser autosustentable económicamente y no dependa de grandes cantidades externas. Si bien planteamos que la inversión inicial del proyecto puede estar financiada sin reembolso por parte de alguna institución que esté interesada, los costos de operación y mantenimiento se solventarán a través de la tasa logística, que se determinará en base a los costos que vamos a tener en cada etapa del proyecto piloto y cuando nos agrandemos con el fin de recuperar la totalidad de los alimentos-.

Luego de que hayamos llegado a una etapa de gran escala, en la que podamos recuperar hasta 2,4 toneladas diarias, la idea es llegar a los establecimientos del campo, donde se producen estas frutas y verduras. En el campo se produce mayor cantidad de desperdicio que en el Mercado Modelo. Generalmente, este desperdicio ocurre por condiciones de calidad vinculadas con la forma, color o tamaño de la fruta. Si bien esa fruta tiene salida en la industria, muchas veces sucede que no la compran y termina siendo desechada. Estamos hablando de cantidades importantes.

SEÑOR BIRNFELD (Marcel).- ¿Qué estamos necesitando? En primer lugar, constituirnos como persona jurídica. Pensamos formar una asociación civil. Estamos en proceso de hacerlo para lograr mayor facilidad en las operaciones diarias, tanto con las organizaciones beneficiarias como con el Mercado Modelo y los operadores que allí trabajan.

En segundo término -y, más que nada, por lo que estamos acá-, sería importante tener el apoyo institucional de parte del Estado para que este proyecto se llevara a cabo. Creemos que si el proyecto fuera avalado desde el ámbito público se nos abrirían muchas puertas en materia económica y hasta repercutiría en la imagen que se daría.

También se necesita una regulación normativa que ampare este y otros proyectos, como los relativos a bancos de alimentos, así como organizaciones no gubernamentales que se encarguen de la gestión. Una regulación normativa nos dará más legitimación y, además, facilitará el desarrollo de las actividades diarias.

Nuestra intención es que el crecimiento no esté dado unilateralmente por parte del equipo de Redalco, sino que haya coparticipación de todos los actores involucrados, es decir, de los operadores del Mercado Modelo, de las organizaciones beneficiarias, del Mercado Modelo como ente separado de los operadores y también del Estado mediante dos vías: una que atañe al Poder Legislativo, en cuanto al marco normativo que facilite este proyecto, y otra que tiene que ver con el Poder Ejecutivo e implica llevar a cabo determinadas acciones que están dispuestas en el proyecto de ley presentado por el señor diputado Adrián Peña.

Creemos firmemente que la coproducción del conocimiento en estas áreas no solo facilitará el acceso a la información, sino que también colaborará en la creatividad y pienso que se ponga en la identificación de las problemáticas y en su resolución por nuestra parte o por el resto de los actores.

Es muy importante que a largo de todo el proyecto haya canales de comunicación asiduos entre todas las partes involucradas, ya que necesitamos estar todos comunicados: nosotros con los operadores, con el Mercado Modelo y con las organizaciones beneficiarias, y también entre ellos, a efectos de que no se nos vea a nosotros, por un lado, como gestores y, por otro, al resto, por separado.

Ahora analizaré el proyecto de ley relativo a “Excedentes de productos de alimentación. Normas para su aprovechamiento”, presentado el 28 de marzo de este año por el señor diputado Adrián Peña, representante por Canelones.

En primer lugar, queremos felicitar la iniciativa. Creemos que no tiene precedentes en Uruguay; de hecho, casi no los tiene en la región. Inclusive, este tipo de iniciativas recién ahora se están implementando en otras partes del mundo. Como se menciona en el proyecto de ley, el ejemplo para elaborar la iniciativa se toma de Francia.

Creemos que también es necesario especificar un poco más algunos aspectos de funcionamiento que nosotros, desde Redalco, advertimos que no deben menoscabarse, pero en los que el proyecto de ley no ahonda mucho.

A continuación, analizaré algunos de los artículos contenidos en el proyecto de ley y haré las precisiones pertinentes.

El artículo 1º declara que: “no podrán destruir o tirar comida o productos de alimentación que se han quedado sin vender y que todavía se encuentran en condiciones de ser consumidos, o que ya no se encuentran aptos para su venta pero que todavía sean válidos para su consumo humano” -en esto estamos todos de acuerdo- “ni productos considerados excedentes”. Creemos que el término “excedente” puede dar lugar a confusión, en la medida en que incluye alimentos de todo tipo, muy heterogéneos, por lo que quizás sería conveniente precisar un poco más en la ley qué productos se van a manipular.

Por el artículo 2º solo se admite la posibilidad de la donación, por lo cual la ley no estaría amparando un arreglo institucional comercial, como el que proponemos nosotros, de una tasa logística que ayude a sostener la organización del proyecto. En ese sentido, creemos que se podrían incluir arreglos institucionales de otro tipo, que no sean solamente la concesión gratuita, la donación.

El proyecto de ley estipula que la donación se debe llevar a cabo mediante convenios. Esto implica que las relaciones serán bilaterales entre las organizaciones beneficiarias y las responsables de recoger el alimento y donarlo, como sería la nuestra. Creemos que esta es una gran oportunidad para poner en contacto a distintas organizaciones, pero si no se especifica bien cómo se deben dar esos convenios, se puede dar lugar a competencia entre las diferentes organizaciones responsables de donar el alimento, lo cual no sería bueno ya que esta es una iniciativa para fomentar el desarrollo, no con un interés de mercado ni para generar competencia. Por lo tanto, creemos que de alguna manera la ley debería regular cómo se van a dar esos convenios, poner en comunicación a las organizaciones responsables con las beneficiarias y determinar los montos de los alimentos: cuánto llevará cada organización para hacer una distribución entre las capacidades de las diferentes organizaciones involucradas.

Resaltamos que en el artículo 4º se mencione el aspecto higiénico en la manipulación de los alimentos, que no es poca cosa. Muchas de las frutas y hortalizas que hemos recabado precisaron de intervención en ese sentido, precisamente porque no estaban en las mejores condiciones para ser consumidas; por lo tanto, es bueno que la ley incluya este punto.

Ahora bien, creemos que sería pertinente que en este artículo se agregue la opción de que la responsabilidad de redistribuir los alimentos no solamente recaiga en las organizaciones encargadas de la recolección, sino que también se pueda admitir que se llegue desde las organizaciones beneficiarias a las responsables de la recolección, simplemente para que se admitan arreglos de todo tipo y no solamente una posibilidad lineal de las organizaciones responsables a las beneficiarias.

El artículo 5º se dice: “En los casos de productos caducados, los mismos tampoco podrán ser tirados, ni destruidos, sino que se deberán adoptar mecanismos y procedimientos, a fin de que los mismos sean destinados a la alimentación de animales o a la producción de compost para la agricultura”.

Esta es una iniciativa excelente porque se aprovecharía todo el resto del porcentaje de orgánicos desperdiciados que no están aptos para el consumo humano. Sin embargo, hemos visto que se siguen dando a los animales frutas y hortalizas que están en buen estado. Por lo tanto, creemos que sería bueno especificar en el artículo 5º que solamente los alimentos caducados se destinen a esas áreas.

Con respecto al artículo 6º voy a retomar una precisión que hizo Macarena Gelman en ocasión de la sesión de 12 de mayo, cuando Adrián Peña presentó el proyecto. Este artículo dice: “Cométase al Ministerio de Desarrollo Social, la función de inspección, contralor y la eventual aplicación de sanciones por el incumplimiento, a lo dispuesto en los artículos precedentes”. Desde nuestra perspectiva, vemos favorable la relación con el Mides porque la problemática que estamos atacando es, por definición, de desarrollo social. No nos estamos desvinculando del tema, pero creemos que hay autoridades e instituciones competentes más técnicas -por así decirlo-, en lo que tiene que ver con la gestión de los residuos, la recolección y la manipulación de alimentos, así como con los datos sobre organizaciones sociales beneficiarias. Entonces, sí tiene que haber relación con el Mides, pero también debe haber otras instituciones corresponsables para que no se menoscaben algunos aspectos más técnicos del proyecto.

Asimismo, quisiera resaltar con especial atención y cuidado el uso de la palabra “eventualidad” en este artículo 6º, ya que deja una puerta abierta, quizás un vacío que “eventualmente” se pueda llenar, pero no

establece a priori cuáles son las disposiciones obligatorias para los establecimientos comerciales a través de esta ley. Creemos que ese es uno de los puntos que debería tener más importancia en este proyecto, porque al no adquirir un carácter completamente vinculante, ni establecer cuáles van a ser las especificidades, tanto respecto a las sanciones por incumplimiento como al incumplimiento mismo, quizás en primera instancia, la ley no va a tener tanta ejecución.

El artículo 8º expresa: “Se recomienda al Poder Ejecutivo a realizar campañas e introducir programas para educar a las personas a cuidar sus alimentos y a concienciar en la educación escolar sobre la necesidad de controlar el despilfarro de alimentos”. Felicitamos esta propuesta: nos parece que este problema también se debe atacar desde el Poder Ejecutivo, desde la educación, desde la enseñanza, generando conciencia colectiva a través de campañas, como bien dice el artículo, para que no se siga generando esta cantidad de residuos, mientras hay una gran parte de la población que sufre de inseguridad alimentaria. Precisamente, creemos que desde la educación se ataca el problema desde un punto de vista más estructural y no tan focalizado.

Finalmente, creemos que en la exposición de motivos de este proyecto se ha hecho un muy buen trabajo de seguimiento de alternativas parecidas a la nuestra y a proyectos de ley similares a este en otras partes del mundo, como en Francia o en Italia. También se exponen datos de gran relevancia sobre el desperdicio de alimentos a nivel global y regional de América Latina y el Caribe, pero no se vierte información respecto al ámbito local, es decir, al país, a Uruguay. No hay ningún dato sobre cuánto se desperdicia aquí y cuánto se puede recolectar. Entonces, creemos que es necesario realizar una investigación un poco más exhaustiva sobre las condiciones locales porque, si bien sabemos que este problema afecta a gran parte del mundo, nosotros lo estamos atacando desde el ámbito nacional.

Habiendo expuesto los principales lineamientos de nuestro proyecto, y algunas precisiones que consideramos pertinentes sobre el proyecto de ley propuesto por Adrián Peña, finalizamos nuestra presentación e invitamos para que se realice cualquier pregunta o precisión que se quiera plantear.

Muchas gracias.

SEÑORA ARAÚJO (Mary).- Quiero felicitar a los jóvenes por el extenso estudio que han hecho, por la iniciativa, por el empuje. Seguramente, seguirán creciendo como personas y como profesionales desde el momento en que estudian con tanta seriedad y han tenido iniciativas tan interesantes.

Mi pregunta es si tienen un estudio del costo de lo que llaman la tasa logística para hacer el proyecto piloto.

SEÑOR PRESIDENTE.- Ustedes decían que habría que involucrar a otras organizaciones, además del Mides. Quisiera saber si ya tienen pensado qué otras organizaciones se puede involucrar.

SEÑOR DASTUGUE (Álvaro).- Creo que entendí el objeto del proyecto. Los felicito; me parece extraordinario, alucinante.

Me gustaría saber cómo se escogerían los destinatarios de las frutas y verduras que ustedes reciclarían, es decir, si se inscribirían familias u otras ONG. Ustedes hablaron de comedores, de merenderos. ¿Desde su organización se distribuiría a esos lugares todo lo que se capte, todo lo que se consiga en buenas condiciones?

SEÑOR BACIGALUPE (Ruben).- Felicitaciones por esta idea. Sin lugar dudas, este tipo de iniciativas son las que pueden ayudar a mucha gente que hoy no recibe los alimentos necesarios. Entiendo que si bien este proyecto se puede perfeccionar es una muy buena idea y en el futuro será una muy buena herramienta.

Me gustaría saber si en todo este proceso está claro quienes identificarán las frutas y verduras que estén en condiciones de ser consumidas por las personas y cuáles estarían destinados a los animales, de acuerdo con el proyecto.

SEÑOR GUEKDJIAN (Jorge).- Complementando lo que decía el diputado Bacigalupe, me gustaría saber, una vez en posesión de esos alimentos que las organizaciones comerciales les entregarían a

ustedes, quién haría la calificación sobre la bondad del alimento y dónde se haría ese examen o análisis.

SEÑOR SUS (Marcelo).- Muchas gracias a todos por las felicitaciones.

Con respecto a la tasa logística, variará dependiendo de la etapa en la que funcione el proyecto. Estimamos que entregando entre 60 kilogramos y 80 kilogramos a cada comedero una vez por semana, estaríamos cobrando aproximadamente \$ 400. Estos cálculos los hicimos en base a un flujo de fondos de la etapa 1, 2, 3 y el proyecto piloto. A medida que vayamos aumentando las cantidades, estos costos serán menores. Es decir, al aumentar las cantidades, los costos marginales se irán reduciendo.

En base al flujo de fondos del proyecto piloto, estimamos que para esas cantidades de entre 60 kilogramos y 80 kilogramos diarios estaríamos en una tasa logística de entre \$ 250 y \$ 300. Obviamente, la cantidad de personas que hay en cada comedero varía, pero nos estamos basando en un promedio general de cuarenta personas por comedero; sin duda, algunos tienen más y otros tienen menos. Esto equivaldría, más o menos, al 10% o 20% del precio a la venta dentro del Mercado Modelo.

SEÑOR BIRNFELD (Marcel).- En cuanto a las organizaciones que deberían involucrarse, aparte del Mides, creemos que ya existen instituciones competentes en la manipulación y calificación de la calidad del alimento. Precisamente, son esas instituciones las que deben incluirse desde el punto de vista más técnico del proyecto. Quizás, desde el lado social, corresponde al Mides la ejecución, planificación y evaluación, también coparticipando.

SEÑOR PLADA THOMPSON (Yamandú).- Agradecemos los elogios y las preguntas. Nos van a fortalecer mucho.

Respecto a los destinatarios de los alimentos, hay organizaciones a las cuales ya estamos llevando los alimentos. La idea es ampliar el volumen de estas organizaciones en forma escalonada en función de que nuestra capacidad aumente.

Una vez ampliada la cantidad de organizaciones a las cuales lleguemos, la idea es pedir un informe a esas organizaciones y posteriormente realizar uno nosotros para poder aportar información valiosa en cuanto a los destinatarios, la calidad, es decir, información relevante para futuras reformas o mejoras de la ley.

Con respecto a quiénes van a clasificar los orgánicos, en mi intervención me faltó señalar que ya hemos tenido reuniones con el Mercado Modelo, más precisamente con la Comisión de Gestión de Residuos y Medio Ambiente, que está integrada por ingenieros en alimentos, ingenieros agrónomos y agentes de la organización. La idea es que las personas que clasifiquen los alimentos cumplan con rigurosas condiciones de salubridad y con certificaciones de manipulación en alimentos. Es importante incluir en esta clasificación de los alimentos un ingeniero en alimentos que pueda validar y certificar la inocuidad de los alimentos que vamos a distribuir. Sin duda, eso es de notoria relevancia.

Respecto a los orgánicos, la intención no es solo que se destine a los productores chancheros y demás, sino también a producción de tierra.

SEÑOR SUS (Marcelo).- Lo que se desecha en el Mercado Modelo puede estar en mal estado o en buen estado. Actualmente, lo que está en mal estado va a unas volquetas en las que hay orgánicos, plásticos y cartones. Nuestra idea es hacer un trabajo en conjunto con los operadores comerciales para que se clasifiquen los residuos secos y orgánicos y a partir de ahí distribuirlos. Por ejemplo, nosotros conocemos Tesor, una planta de compostaje. Una vez preclasificados los residuos, podríamos llevarlos allí. Ha habido experiencias, pero se llevaron estos residuos todos juntos, es decir, alimentos con residuos secos, como el plástico, y no sirvió. Esto implica una concientización por parte de los operadores para que accionen la clasificación de los residuos que no están óptimos para su alimentación.

SEÑOR PRESIDENTE.- Seguiremos analizando el proyecto de ley del señor diputado Peña. Inclusive, en las próximas semanas recibiremos a los representantes del PIT- CNT por este tema.

Estaremos en contacto. Los mantendremos al tanto de cómo sigue el trámite de este proyecto y cuándo va a ser aprobado.

Agradecemos su presencia y los felicitamos por su presentación.

Se levanta la reunión.